



**Азис Абдыкеримов атындагы орто мектебинин
ашканасын жөнгө салуу жөнүндө
ЖОБОЛОР**

Жалпы жоболор

1. Кыргыз Республикасынын мамлекеттик жана муниципалдык жалпы билим берүүчү мектептеринде окуучулардын тамак-ашын уюштуруу жөнүндө жобо (мындан ары - Жобо) Кыргыз Республикасынын Президентинин «Окуучуларды тамактандырууну уюштуруу жөнүндө» Жарлыгына ылайык иштелип чыккан. Кыргыз Республикасынын орто мектептери 2006-жылдын 12-июлундагы N 372.

2. Жалпы билим берүүчү мектептердин 1-4-класстарынын окуучуларын тамактандыруу "Кыргыз Республикасынын жалпы билим берүүчү мектептеринде тамактанууну уюштуруу жөнүндө" Кыргыз Республикасынын Мыйзамына ылайык жүзөгө ашырылат.

3. 2006-жылдын 1-сентябрынан тартып республиканын мамлекеттик жана муниципалдык орто мектептеринин 1-4-класстарынын бардык окуучулары үчүн тамактануу уюштурулат.

Ысык тамак жана өз алдынча тамак даярдоо уюштурулган жалпы билим берүүчү мектептердин тизмеси Кыргыз Республикасынын Саламаттык сактоо министрлиги менен макулдашуу боюнча Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана илим министрлиги тарабынан аныкталат.

(КР Өкмөтүнүн 2019-жылдын 7-октябрындагы No 527 токтомунун редакциясына ылайык)

1. Тамак-ашты каржылоо

Республиканын мамлекеттик жана муниципалдык орто мектептеринин 1-4-класстарынын окуучуларынын тамактануусун каржылоо тиешелүү деңгээлдеги бюджеттерден ассигнованиелердин эсебинен жүзөгө ашырылат.

де мектептерди тиешелүү идиш-аяк, муздаткыч жана башка ашкана жабдуулары, тамак-аш сактоо үчүн орундар менен камсыз кылуу боюнча уюштуруу иш-чараларын жүргүзүүгө (тиешелүүлүгүнө жараша сүт жана булочкаларды башка суусундуктар жана нан азыктары менен алмаштырууга жол берилет) бирдей баа);

б) Мектеп администрациясынын жоопкерчилиги

6. Мектеп администрациясы:

- мектеп окуучуларын алар окуган жериндеги ашканаларда же ашканаларда, ал эми алар жок болгон учурда - эс алуу учурунда ылайыкташтырылган бөлмөлөрдө же класста тамактандырууну уюштурат;

- ар бир класста окуучулардын тамактануу режимин (убакытын) бекитет;

- бекитилген графикке ылайык мектепте тамактанууну уюштурууну контролдоочу жооптуу адамды дайындайт;

- окуучулардын тамак-ашын уюштурууда, өзгөчө алар уюштурулган жана тамак-аш сакталган жерлерде тиешелүү санитардык-гигиеналык шарттарды, ошондой эле окуучулардын гигиенасы жана идиш-аяктарды санитардык талаптарга так сактоо үчүн шарттарды түзөт.

в) Колдонулган тамак-аш азыктары жөнүндө отчет

Тамак-аш азыктарын пайдалануу боюнча отчеттуулук бюджеттик мекемелерде бухгалтердик эсеп боюнча нускамага ылайык белгиленген тартипте жүргүзүлөт.

3. Продукцияны сактоонун шарттары жана мөөнөттөрү

1. Тамак-аш азыктарын жеткирүү жана сактоо жалпы билим берүү уюмунун директорунун, ашпозчусунун жана кампачысынын катуу көзөмөлүндө болууга тийиш, анткени даярдалган тамак-аштын сапаты андан көз каранды.
2. Жалпы билим берүү уюмуна кирүүчү тамак-аш азыктары алардын келип чыгышын, сапатын жана коопсуздугун тастыктаган документтерге ээ.
3. Эгерде мындай маркалоонун болушу Кыргыз Республикасынын мыйзамдарында каралса, тамак-аш азыктарын алардын сапатын жана коопсуздугун тастыктаган коштомо документтери жок, маркировкалоосуз алууга жол берилбейт.
4. Продукциянын сапатын жана коопсуздугун күбөлөндүргөн документтер, маркировкалоочу этикеткалары (же көчүрмөлөрү) продукцияны сатуу аяктаганга чейин сакталууга тийиш.
5. Тез бузулуучу продукциянын сактоо мөөнөтү жана сатуу санитардык-эпидемиологиялык эрежелерге жана ченемдерге ылайык сакталышы керек.
6. Мектептин ашканасы муздатыкчытар менен жабдылган. Мындан тышкары, ун, кант, жарма, макарон, жашылча сыяктуу кургак азыктарды сактоочу кампалар бар.
7. Кампалар (кампалар) жана муздак бөлмөлөр таза жана жакшы желдетилиши керек.

4. Мектептин ашканасынын кызматкерлери төмөнкүлөргө милдеттүү:

1. Кулинардык азыктарды даярдоо боюнча иштерди жүргүзүү;
2. Ар бир кун үчүн меню даярдоого катышуу;

3. Азыктарды туура сактоону жана пайдаланууну жанатамак-ашты санитардык-гигиеналык талаптарга ылайык камсыз кылуу;
4. Талаптарга ылайык кунумдук рациондун үлгүлөрүн сактоо;
5. Чийки жана бышырылган продукцияны тиешелүү белгиленген тактайларды колдонуу, чийки жана бышырылган продукциялардын ортосундагы байланыш мумкунчүлүгүн жокко чыгаруу;
6. Эт сорполорун сөзсүз сүзүп алуу;
7. Өз убагында медициналык кароодон өтү;
8. Жаракалары деформациясы бар бышыруучу идиштерди колдонбо;
9. Таза идиштерин текчелерде сактоо;
10. Ашканада чымындар болбосу зарыл;
11. Муздаткычка коюлуучу азыктарды өз ордуларына коюу;

5. Мектептин ашканасынын кызматкерлерине төмөнкүлөргө тыюу салынат:

1. Идиш-аяк, кулинардык жана кондитердик азыктарды жасоодо зер буюмдарды тагынуу, тырмактарды лак менен жабуу, санитардык кийимдерди төөнөгүч менен бекитүү;
2. Жумуш ордунда тамеки тартуу;

6. Мектептин ашканасынын кызматкерлери өздөрүнүн компетенциясынын чегинде төмөнкүлөргө укуктуу:

- Өзүнүн кесиптик ар-намысын жана кадыр-баркын коргоо;
- Мектептин жетекчисинен кызматтык милдеттерин аткарууга көмөк көрсөтүүнү талап кылууга;
- алардын ишинин баасын камтыган даттануулар жана башка документтер менен таанышууга, алар боюнча түшүндүрмө берүүгө;
- окуу жайдын жетекчилеринен жана адистеринен өздөрүнүн ишмердүүлүгүн ишке ашыруу үчүн зарыл болгон маалыматтарды алууга;
- эмгекти коргоо талаптарына жооп берген, жумуш берүүчүдөн жумуш ордундагы шарттар жана эмгекти коргоо жөнүндө так маалымат алуу менен жумуш ордуна;
- Мыйзамда каралгандан башка учурларда дисциплинардык тергөөнүн купуялуулугу.